A Milano l’hotel a emissioni zero. Con l’orto bio sul tetto

Ha un **orto biologico sul tetto,** che fornisce erbe aromatiche e ortaggi “a passo zero”, sufficienti per un primo approvvigionamento interno. È a zero emissioni di Co2 e ha fatto dell’ecosostenibilità il suo marchio di fabbrica. Raccontata così, sembra l’avventura di un originale insediamento nel nulla. Invece è la realtà di un albergo nel pieno centro di Milano. **L’Hotel Milano Scala, raffinato boutique hotel nel cuore di Brera, gioca d’anticipo sui temi di Expo e fa suoi i valori sull’alimentazione etica e sostenibile**. Il ristorante La Traviata e il lounge Bar Primadonna, quindi, fanno rotta su **una cucina “Green & Glocal”, un concetto di gastronomia che unisce la dimensione locale dei prodotti territoriali, nel rispetto della ristorazione bio, alla dimensione globale, in linea con la vocazione internazionale dell’hotel**. In soldoni, tutto ciò si traduce in azioni pratiche: la cucina del Milano Scala utilizza solo ingredienti che abbiano percorso il minor numero possibile di chilometri dalla zona di produzione a quella di somministrazione. Non solo.
Qui lo staff della ristorazione, oltre a chiedere coltivazioni biologiche ai propri fornitori – produttori del Parco del Ticino in primis - si fa carico di elaborare i suoi piatti con procedimenti di preparazione a dispendio energetico contenuto, tendendo allo scarto zero. Ancora, in un’ottica di collaborazione fra realtà che hanno lo stesso approccio sia al cibo sia all’ecosostenibilità, lo **chef Fabio Castiglioni** accoglierà nel menu serale elaborazioni di prodotti legati al territorio. Si inizia con il famoso cioccolato di Bodrato, azienda dolciaria della provincia di Alessandria.